

## ENTRANTES

*(A elegir 2, el servicio será individual y mismo menú para todos los comensales)*

Salmorejo de mango con langostinos  
Vieira con crema de guisantes y panceta  
Tataki de solomillo de ciervo y chimichurri  
Ensalada de anguila ahumada, tomate raff, vinagreta de marisco y encurtidos caseros  
Pastel de verduras sobre crema de calabaza y piñones  
Ravioli de foie con manzana caramelizada con salsa de trompeta negra  
Pulpo a la brasa con crema de patata ahumada, salsa de anguila y cerveza negra

## PLATO PRINCIPAL

*(elegir una opción teniendo que ser la misma para todos los comensales)*

1. Arroz caldero (medio día), secreto ibérico brasa o lubina plancha  
.....65€
2. Pluma a la brasa o rodaballo con crema de coliflor y brócoli:.....67€
3. Solomillo de ternera a la brasa o bacalao gratinado con ajo negro sobre crema de boletus..... 72€

## POSTRES

*(a elegir uno y el mismo para todos los comensales)*

Sorbete

Trifle de yogur helado, galleta de granola y frutos del bosque

Milhoja de sablé de dulce de leche y cremoso de queso

Tarta de queso azul con crema de lotus y sorbete de frambuesa

Tarta de chocolate y mascarpone con crema de pistacho

**Bebida incluida:** Vino blanco o tinto, cerveza, refrescos, agua y café

-Las bebidas incluidas serán las consumidas durante el menú

